BF3Q SERIEN

Indbygningsovn

brugervejledning

forestil dig mulighederne

Tak, fordi du købte dette Samsung-produkt.
For at få mere komplet service bedes du registrere dit produkt på

www.samsung.com/global/register

DANSK

SAMSUNG

brug af denne vejledning

Tak, fordi du valgte en indbygningsovn fra Samsung.

Denne brugervejledning indeholder vigtige informationer om sikkerhed og instruktioner, der hjælper dig med at bruge og vedligeholde dit apparat.

Inden du bruger din ovn, bør du bruge lidt tid på at læse denne brugervejledning og gemme den til fremtidigt brug.

Følgende symboler anvendes i teksten i denne brugervejledning.

ADVARSEL eller FORSIGTIG

Vigtigt

Bemærkning

sikkerhedsinstruktioner

Installationen af denne ovn skal udføres af en autoriseret el-installatør. Installatøren er ansvarlig for at tilslutte apparatet til strømforsyningen under hensyntagen til relevante sikkerhedsforskrifter.

ELEKTRISK SIKKERHED

Hvis ovnen er blevet beskadiget under transporten, må du ikke tilslutte den.

- Dette apparat må kun tilsluttes til strømforsyningen af en **autoriseret el-installatør**.
- I tilfælde af fejl på eller beskadigelse af apparatet, må du ikke forsøge at anvende det.
- **Reparationer** må kun udføres af en **autoriseret el-installatør**. Forkert reparation kan medføre alvorlige skader på dig og andre. Hvis din ovn skal repareres, skal du kontakte et Samsung-servicecenter eller din forhandler.
- Hvis el-kablet er i stykker, skal det udskiftes med et særligt kabel eller en særlig del, der leveres af producenten eller et autoriseret serviceværksted.
- Elektriske ledninger og kabler må ikke røre ovnen.
- Ovnen bør tilsluttes til strømforsyningen vha. en godkendt afbryder eller sikring. Brug aldrig fordelerdåser eller forlængerledninger.
- Ydelsesskiltet findes på lågens højre side.
- Apparatets strømforsyning bør afbrydes ved reparation eller rengøring.
- Vær opmærksom, når du tilslutter elektriske apparater tæt ved ovnen.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske-, sanse- eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, med mindre de har fået oplæring eller instruktion vedr. brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

⚠ **ADVARSEL:** Tilgængelige dele kan blive varme under brugen. For at undgå forbrændinger bør mindre børn holdes borte.

⚠ **ADVARSEL**: For at undgå muligheden for elektrisk stød skal der slukkes for apparatet, inden pæren udskiftes. Når ovnen er i brug, bliver de indre overflader meget varme.

SIKKERHED UNDER BRUG

- Denne ovn er udelukkende udviklet til tilberedning mad i husholdninger.
- Under brugen bliver ovnens indre overflader så varme, at de kan give forbrændinger. Rør ikke ved ovnens varmeelementer eller indre overflader, før de har haft tid til at køle af.
- Opbevar aldrig brændbare materialer i ovnen.
- Ovnens overflader bliver varme, når apparatet er i brug ved en høj temperatur i meget lang tid.
- Ved madlavning skal du passe på, når du åbner ovnlågen, da varm luft og damp slipper hurtigt ud.
- Når du tilbereder retter, der indeholder alkohol, kan alkoholen fordampe pga. de høje temperaturer, og der kan gå ild i dampen, hvis den kommer i kontakt med en varm del af ovnen.
- Af hensyn til din sikkerhed må du ikke bruge højtryks- eller damprensere.
- Bør bør holdes på behørig afstand, når ovnen er i brug.
- Frosne madvarer, som f.eks. pizza, bør tilberedes på grillristen. Hvis der anvendes en bageform, kan denne deformeres pga. store temperaturændringer.
- Hæld ikke vand ind i ovnbunden, når den er varm. Dette kan beskadige emaljeoverfladen.
- Ovnlågen skal holdes lukket under tilberedningen.
- Beklæd ikke ovnbunden med aluminiumsfolie, og anbring ikke bageforme eller dåser på den. Aluminiumsfolien blokerer for varmen, og det man medføre beskadigelse af emaljeoverfladen og give dårlige resultater med madlavningen.
- Frugtsaft efterlader pletter, der ikke kan fjernes fra ovnens emaljeoverflade. Ved tilberedning af "fugtige" kager, bør du anvende en bradepande.
- Sæt ikke bageforme og andet tilbehør på ovnlågen.
- Dette apparat er ikke beregnet til at bruges af børn eller svage personer uden tilstrækkeligt opsyn af en ansvarlig voksen, der sikrer, at de bruger apparatet sikkert.
- Mindre børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Mindre mængder mad kræver kortere tilberednings- eller opvarmningstid. Hvis du bruger de normale tidsangivelser, kan maden blive overophedet og brænde.

affaldsinstruktioner

BORTSKAFFELSE AF EMBALLAGEN

- Det materiale, der er brugt til emballering af dette apparat, kan genbruges.
- Anbring emballagematerialerne i en relevant container på din lokale genbrugsstation.

BORTSKAFFELSE AF GAMLE APPARATER

⚠ **ADVARSEL**: Inden gamle apparater bortskaffes, skal du sørge for, at de ikke længere kan bruges og ikke udgøre nogen fare. **For at gøre dette skal du koble apparatet fra strømforsyningen og fjerne netledningen.** For at beskytte miljøet er det vigtigt, at gamle apparater bortskaffes på den korrekte måde.

- Apparatet må ikke bortskaffes med husholdningsaffald.
- Du kan få informationer om indsamlingsdage og offentlige genbrugspladser hos kommunen.

indhold

INSTALLATION AF OVNEN 6

6 Sikkerhedsinstruktioner for installatøren
6 Installation i et modul
7 Tilslutning til strømforsyningen

DELE OG FUNKTIONER 8

8 Ovn
9 Ovnkontroller
9 Tilbehør
10 Brug af tilbehøret
11 Sikkerhedsafbryder
11 Blæser

INDEN DU STARTER 12

12 Indstilling af uret
13 Første rengøring

OVNBRUG 14

14 Indstilling af tilberedningsfunktionen
15 Indstilling af temperaturen
15 Sluk for ovnen
16 Sluttid
16 Tilberedningstid
17 Forsinket start
18 Køkkentimer
19 Autotilberedning
20 Tænd og sluk for ovnlampen
20 Børnesikring
20 Slukning af bipperen
21 Ovnfunktioner
29 Testmåltider

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE 30

30 Selvrensning
31 Damprengøring
32 Efter deaktivering af damprengøringen
34 Rengøring af ovnlågen
38 Sideskinner
39 Udskiftning af pæren

GARANTI OG SERVICE 40

40 Spørgsmål, svar og fejlfinding

TEKNISKE DATA 42

42 Tekniske data

installation af ovnen

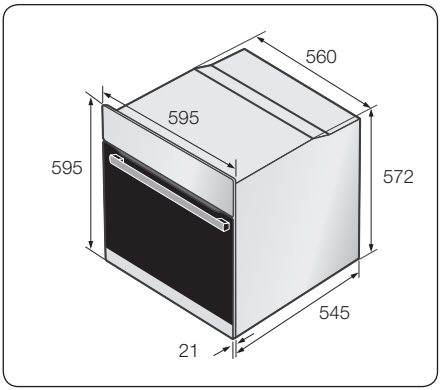
Elektrisk installation af dette apparat må kun udføres af en autoriseret el-installatør. Ovnen skal installeres i overensstemmelse med de medfølgende instruktioner. Fjern det beskyttende vinyl fra låget efter installationen.

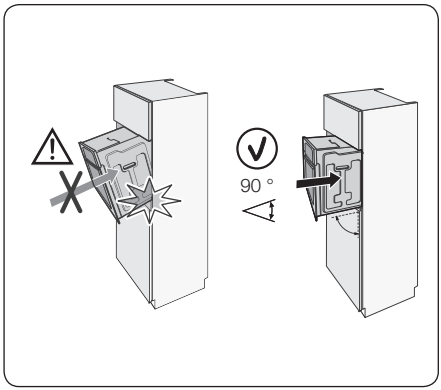
SIKKERHEDSINSTRUKTIONER FOR INSTALLATØREN

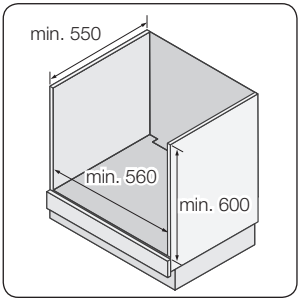
- Installationen skal garantere beskyttelse mod udsættelse for strømførende dele.
- Det modul, hvori apparatet monteres, skal overholde stabilitetskravene i DIN 68930.

INSTALLATION I ET MODUL

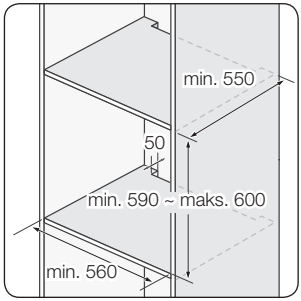
- Vær opmærksom på minimumspladskravene.
- Skru ovnen fast med skruer på begge siden af ovnen.
- Ovnen skal skydes på plads i den rigtige vinkel.

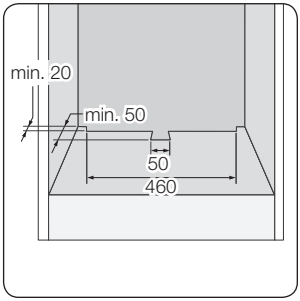






Højskab

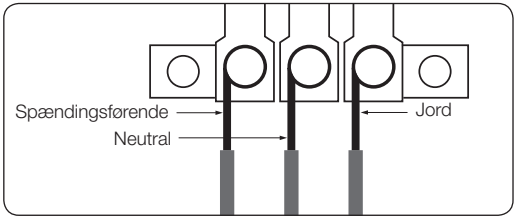




Underskab

TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN

Elektriske tilslutninger skal udføres pr. tilslutningsplade, fastgjort til apparatets bagside af en el-montør, der sikrer, at apparatet er tilsluttet i overensstemmelse med monteringsinstruktionerne og lokale bestemmelser.

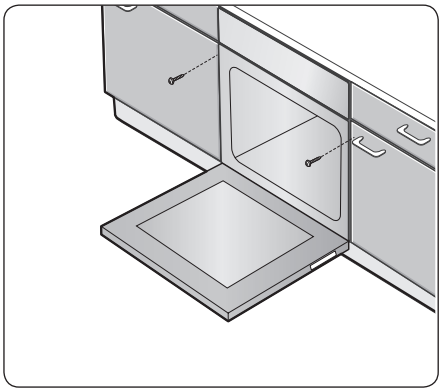


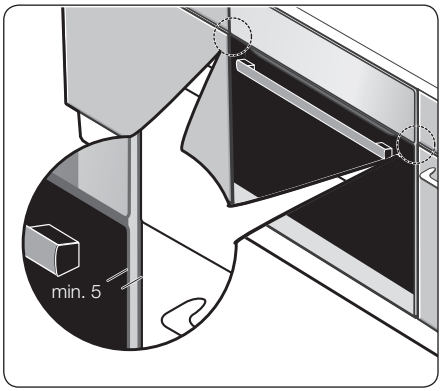
Hvis apparatet ikke er tilsluttet til strømforsyningen med et stik, skal en omnipolar afbryderenhed (med et kontaktmellemrum på mindst 3 mm) anbringes på tilslutningens forsyningsside for at overholde sikkerhedsbestemmelserne.

Når strømmen tilsluttes, initialiseres ovnens elektronik. Dette neutraliserer belysningen i et par sekunder. Det elektriske kabel (H05 RR-F eller H05 W-F, min. 1,5 m, 1,5~2,5 mm²) skal være så langt, at det kan tilsluttes til indbygningsovnen, mens den står på gulvet i dens modul.

Åbn ovnens bagbeklædning nederst (brug en skruetrækker med flad kærv), og skru tilslutningsskruen og kabelklemmen helt ud, inden du fastgør lederne til de relevante terminaler.

Jordledningen skal tilsluttes til ovnens (⏚)-terminal.
Hvis ovnen tilsluttes til strømforsyningen med et stik, skal dette være tilgængeligt, når ovnen er fastgjort.
Vi påtager os intet ansvar i tilfælde af uheld, der skyldes manglende eller fejlagtig jordforbindelse.

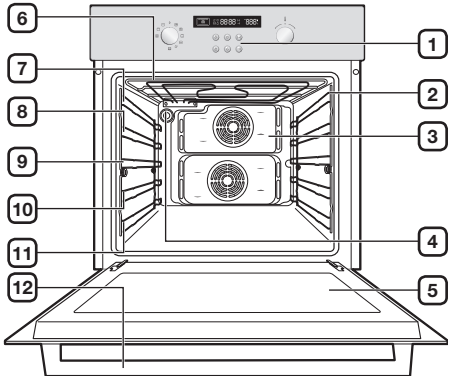




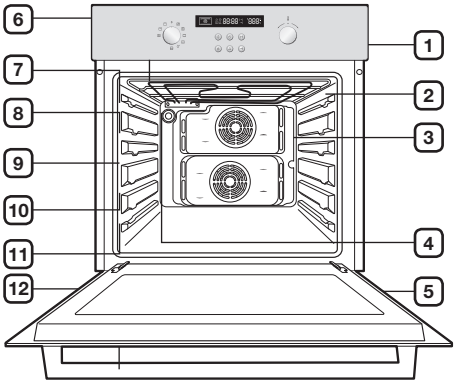
dele og funktioner

OVN

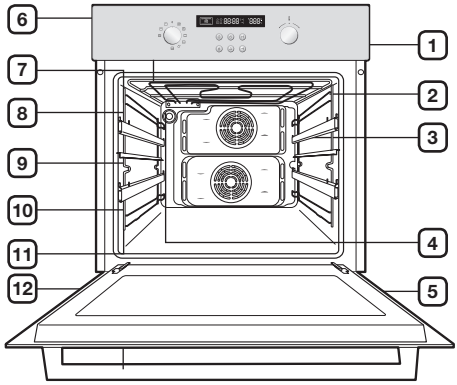
1. Kontrolpanel
2. Sideskinne
3. Katalytisk emaljeret beklædning
4. Ovnlys
5. Glaslåge
6. Øverste varmeelement
7. Rille 5
8. Rille 4
9. Rille 3
10. Rille 2
11. Rille 1
12. Lågehåndtag



BF3Q SERIEN



BF3Q SERIEN

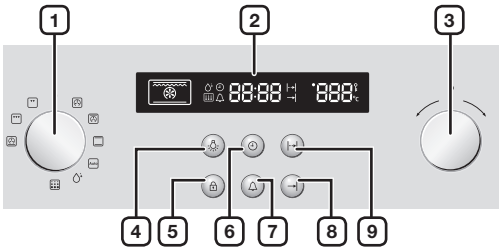


BF3Q SERIEN

Rillernes placeringen nummereres nedefra og op.
Rille 4 og 5 anvendes primært til grillfunktionen.
Se venligst de opskrifter, der findes i denne vejledning, for at finde den rigtige rille til dine retter.

OVNKONTROLLER

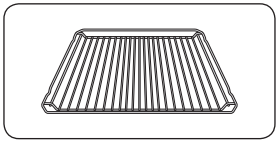
1. Knap til valg af tilberedningsfunktion
2. Display
3. Knap til kontrol med tid/temperatur
4. Knap til lampe
5. Knap til børnesikring
6. Knap til ur
7. Knap til køkkentimer
8. Knap til sluttid
9. Knap til tilberedningstid



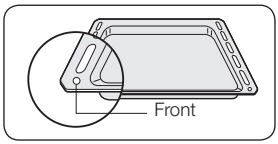
Knappen til valg af tilberedningsfunktion og **knappen til kontrol med tid/temperatur** er trykknapper. Du skal blot trykke for at dreje.

TILBEHØR

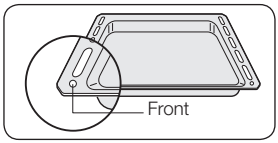
Følgende tilbehør følger med til din ovn.



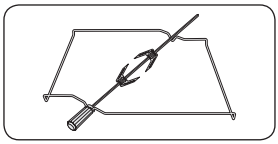
Grillrist til fade, bageforme samt fade til stegning og grilning.



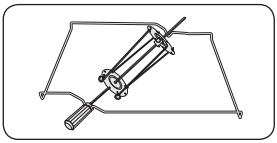
Bageplade til kager og kiks.



Bradepande (tilbehør), til stegning eller opsamling af kødsaft eller dryppende fedt.



Rotisserie grillspyd (tilbehør), består af et spyd, to "grene", et håndtag, der kan fjernes, og et stativ, der passer i den 3. rille fra bunden. For at bruge spyddet skal du sætte det i hullet i den bageste væg i ovnrummet. Anbring en bradepande i rist 1, når du bruger spyddet.



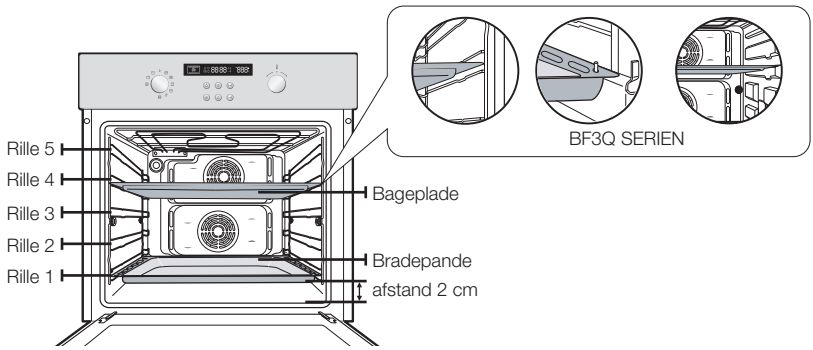
Rotisserie grillspyd og kødholder (tilbehør), sådan bruges det:

- Anbring en bradepande (ingen trefod) i første rille for at opsamle saft fra tilberedningen eller på ovnens bund, hvis det stykke kød, der skal steges, er for stort.
- Skyd et af de to greb på spyddet, og anbring det stykke kød, der skal steges, på spyddet.
- Forkogte kartofler og grøntsager kan anbringes i kanten på bradepanden, så de steges på samme tid.
- Anbring stativet på midten af pladen, og anbring med "v"-udskæringen fremad.
- Til hjælp med at indsætte spyddet kan håndtaget skrues på den sløve ende.
- Placér spyddet i stativet med den spidse ende bagud og skub blidt, indtil spyddets spids går ind i drejemekanismen bagest i ovnen. Spyddets sløve ende skal hvile i "v"-udskæringen. (Spyddet har to små håndtag, der skal være tættest på ovnlågen for at forhindre, at spyddet går fremad. Endvidere fungerer håndtagene også som greb på håndtaget.)
- Inden tilberedning skal du skrue håndtaget af. Efter tilberedningen skal du skrue håndtaget på for lettere at fjerne spyddet fra stativet.

BRUG AF TILBEHØRET

Bagepladen, bradepanden og grillristen skal indsættes korrekt i rillerne i siden. Når du tager den færdige mad ud af ovnen, skal du være forsigtig med varme køkkenredskaber og overflader.

Eksempel: Rille 1: Bradepande
Rille 4: Bageplade



Når du anvender brandepanden eller bagepladen til at opsamle dryp fra den mad, du tilbereder, skal du sikre dig, at panden/pladen er anbragt rigtigt i rillerne i siden. Hvis tilbehøret kommer i kontakt med ovnbundens overflade, kan det beskadige overfladens emalje. Når plader og pander anbringes i rille 1, skal der være en afstand til bunden på mindst to cm.

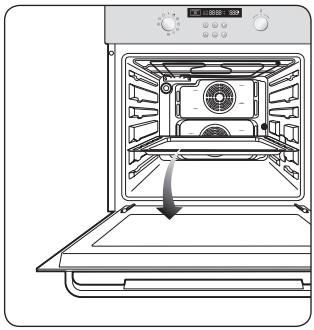
Grillrist, bageplade og bradepande

Anbringelse af grillristen

Indsæt grillristen i en rille efter eget ønske.

Anbringelse af bagepladen eller bradepanden

Indsæt bagepladen og/eller bradepanden i en rille efter eget ønske.



SIKKERHEDSAFBRYDER

- Hvis der ikke vælges en tilberedningstid, slukker ovnen selv, når der tid, der er vist herunder, er forløbet.

Slukketider for forskellige temperaturindstillinger

Under 105 °C	16 timer
Fra 105 °C til 240 °C	8 timer
Fra 245 °C til 300 °C	4 timer

- Denne ovns elektriske kredsløb indeholder en termisk afbryder. Hvis ovnen opnår unormalt høje temperaturer, afbryder systemet strømforsyningen til varmeelementerne i et stykke tid.

BLÆSER

Under tilberedning er det normalt at ventilere for at fjerne varm luft fra ovnens forside.

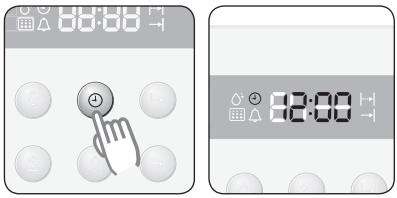
- Blæseren bliver også ved med at køre, efter at ovnen har været i brug. Den slukker, når temperaturen inde i ovnen er faldet til 60 °C eller efter 25 minutter.

inden du starter

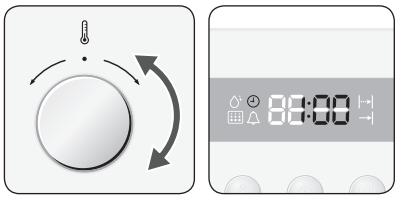
INDSTILLING AF URET

Når strømmen tilsluttes første gang, skal du indstille tiden, inden produktet tages i brug.

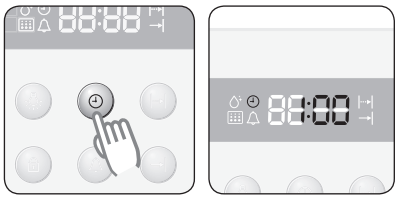
1 Tryk på knappen **Ur**.
" ⏲ " og "12: " blinker.



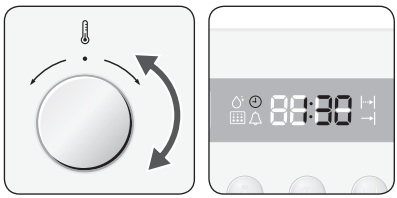
2 Drej **knappen til kontrol med tid/ temperatur** for at indstille timerne.
Eksempel: For at indstille 1:30



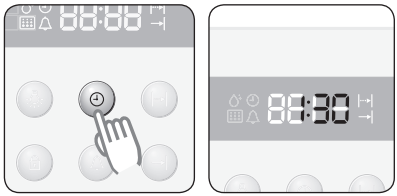
3 Tryk på knappen **Ur**.
" ⏲ " og " :00" blinker.



4 Drej knappen **Kontrol med tid/ temperatur** for at indstille minutterne.
" ⏲ " blinker.



5 Tryk på knappen **Ur** for at afslutte indstillingen af uret, eller vent i ca. 10 sekunder. " ⏲ " vises, og "30" ophører med at blinke. Displayet viser klokkeslættet. Apparatet er nu klar til brug.



FØRSTE RENGØRING

Rengør ovnen omhyggeligt, inden den bruges første gang.

Brug ikke skrappe eller slibende rengøringsmidler. Dette kan beskadige ovnens overflade. Til ovne med emaljerede forsider skal du bruge almindelige rengøringsmidler.

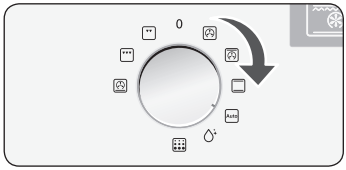
Sådan rengøres ovnen

1. Åbn lågen. Ovnens lys tændes.
2. Rengør alle plader, tilbehør og rillerne i siderne med varmt vand eller opvaskemiddel, og aftør med en tør, ren klud.
3. Vask ovnens indre på samme måde.
4. Aftør apparatets forside med en fugtig klud.

Kontrollér, at uret er indstillet korrekt. Fjern tilbehøret, og tænd ovnen med varmluftindstillingen ved 200 °C i en time, inden du bruger den. Der vil være en karakteristisk lugt. Dette er normalt, men sørg for god udluftning i dit køkken i dette tidsrum.

INDSTILLING AF TILBEREDNINGSFUNKTIONEN

Drej **knappen til valg af tilberedningsfunktion** for at vælge den ønskede ovnfunktion.



Ovnfunktioner

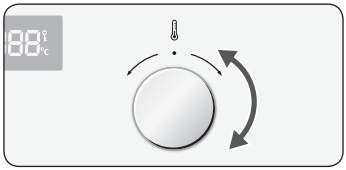
Følgende tabel viser de forskellige ovnfunktioner og indstilling af din ovn. Brug tilberedningsvejledningerne for disse tilstande på følgende sider som retningslinjer ved tilberedning.

Indstilling	Beskrivelse
	Konventionel Madvarerne opvarmes af varmeelementer i toppen og i bunden. Denne indstilling er velegnet til bagning og stegning.
	Overvarme + varmluft Vi anbefaler denne indstilling til stegning af kød. Det øverste varmeelement i brug, samt blæserne der cirkulerer den varme luft, der kommer fra varmeelementet i toppen og i bagvæggen.
	Varmluft Madvarer opvarmes af den varme luft fra varmeelementet i bagvæggen, der cirkuleres af to blæsere. Denne indstilling giver ensartet opvarmning og er ideel til frosne, færdiglavede retter samt kager og croissanter. Denne indstilling kan anvendes til bagning på to niveauer.
	Stor grill Madvarerne opvarmes af varmeelementerne i toppen. Vi anbefaler denne tilstand til grilning af steaks og pølser samt ostetoasts.
	Lille grill Denne tilstand er ideel til grilning af små mængder madvarer, som f.eks. baguetter, ost eller fiskefileter. Anbring madvarerne på midten af trådristen, da kun det mindre varmeelement i midten er i brug.

Indstilling	Beskrivelse
	Undervarme + varmluft Varmeelementet i bunden og i bagvæggen giver varm luft, der cirkuleres af blæserne. Denne tilstand er ideel til bagning af f.eks. quicher, pizzaer, brød og ostekager
	Automenuprogrammer Du kan vælge 15 automenuprogrammer til bagning, stegning og tilberedning. Tilstanden, tilberedningstiden og temperaturerne er forudprogrammeret for at gøre det let for dig. Du skal blot vælge varen og den relevante serveringsmulighed.

INDSTILLING AF TEMPERATUREN

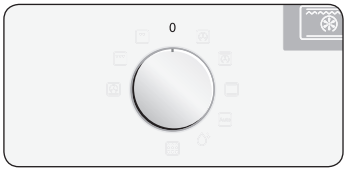
1 Drej **knappen til kontrol med tid/ temperatur** for at justere temperaturen i trin på 5 °C.
40 °C-250 °C
40 °C-300 °C (lille og stor grill)



Temperaturen kan justeres under tilberedningen.

SLUK FOR OVNEN

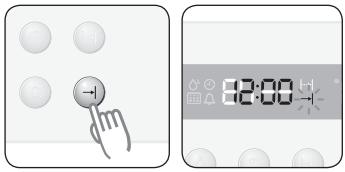
Drej **knappen til valg af tilberedningsfunktion** til stillingen “Fra” for at slukke for ovnen.



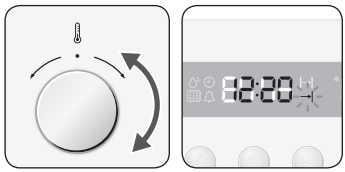
SLUTTID

Du kan indstille sluttiden under tilberedningen.

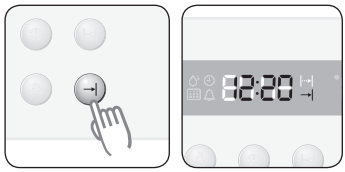
1 Tryk på knappen **Sluttid**.
Eksempel: Klokken er 12:00



2 Drej **knappen til kontrol med tid/ temperatur** for at indstille den ønskede sluttid.



3 Tryk på knappen **Sluttid**.
Ovnen kører automatisk med den valgte sluttid, medmindre knappen **Sluttid** trykkes i fem sekunder.

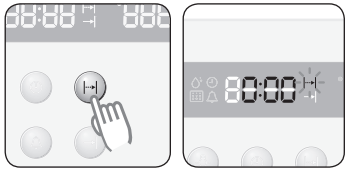


Under tilberedningen kan du justere en tidligere indstillet sluttid med **knappen til kontrol med tid/temperatur** for bedre resultater.

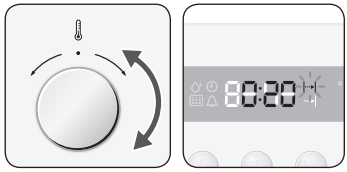
TILBEREDNINGSTID

Du kan indstille tilberedningstiden under tilberedningen.

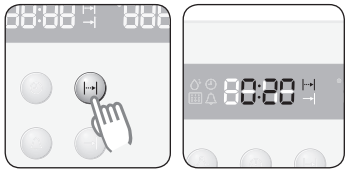
1 Tryk på knappen **Tilberedningstid**.



2 Drej **knappen til kontrol med tid/ temperatur** for at indstille den ønskede tilberedningstid.



3 Tryk på knappen **Tilberedningstid**.
Ovnen kører automatisk med den valgte tilberedningstid, medmindre knappen **Tilberedningstid** trykkes i fem sekunder.



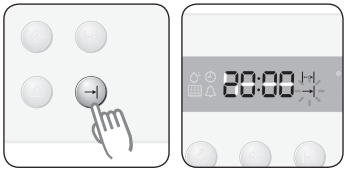
Under tilberedningen kan du justere en tidligere indstillet tilberedningstid med **knappen til kontrol med tid/temperatur** for bedre resultater.

FORSINKET START

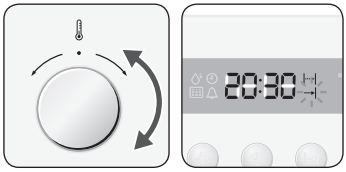
Eksempel 1 - Tilberedningstiden vælges først

Hvis sluttiden vælges, når tilberedningstiden allerede er indstillet, beregnes tilberedningstiden og sluttiden, og om nødvendigt indstiller ovnen en forsinket starttid.

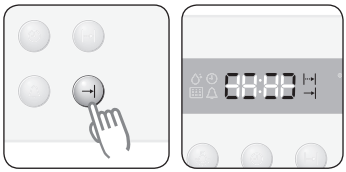
1 Tryk på knappen **Sluttid**.
Eksempel: Klokken er 15:00, og den ønskede tilberedningstid er fem timer.



2 Drej **knappen til kontrol med tid/ temperatur** for at indstille sluttiden.
Eksempel: Du ønsker at tilberede i fem timer og slutte kl. 20:30.



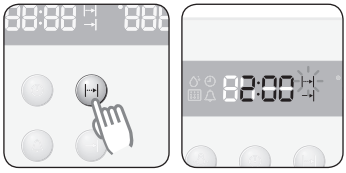
3 Tryk på knappen **Sluttid**.
Der vises et " " -symbol, indtil den forsinkede starttid.



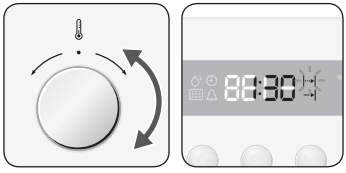
Eksempel 2 - Sluttiden vælges først

Hvis tilberedningstiden vælges, når sluttiden allerede er indstillet, beregnes tilberedningstiden og sluttiden, og om nødvendigt indstiller ovnen en forsinket starttid.

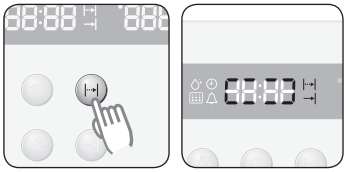
1 Tryk på knappen **Tilberedningstid**.
Eksempel: Klokken er 15:00, og ønsket sluttid er kl. 17:00.



2 Drej **knappen til kontrol med tid/temperatur** for at indstille tilberedningstiden.
Eksempel: Du ønsker at tilberede i 1 time og 30 minutter og slutte kl. 17:00.

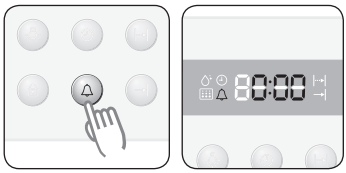


3 Tryk på knappen **Tilberedningstid**.
Der vises et " " -symbol, indtil den forsinkede starttid.

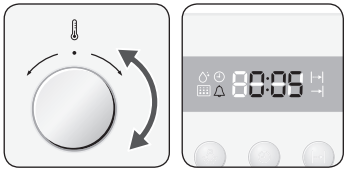


KØKKENTIMER

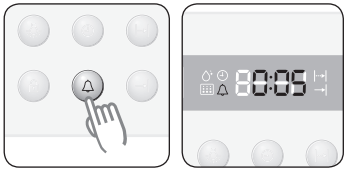
1 Tryk én gang på knappen **Køkkentimer**. " 🔔 " blinker.



2 Drej **knappen til kontrol med tid/ temperatur** for at indstille den ønskede tid.
Eksempel: 5 minutter



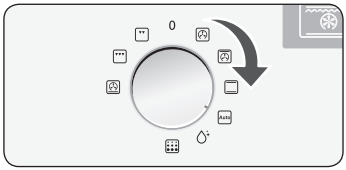
3 Tryk på knappen **Køkkentimer** for at starte køkkentimeren. Når tiden er gået, lyder et akustisk signal.



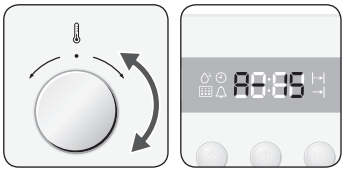
Tryk på knappen **Køkkentimer**, og hold den inde i to sekunder for at annullere timeren.

AUTOTILBEREDNING

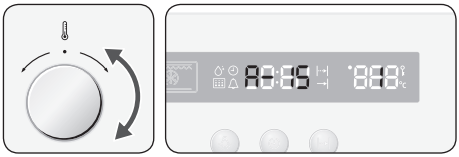
1 Drej **knappen til tilberedningsfunktion** til autotilberedning.



2 Vælg den ønskede opskrift ved at dreje **knappen til kontrol med tid/temperatur** til højre og venstre. Vent, for at vælge vægten fem sekunder efter du har valgt opskriften. For en opskrift med fast vægt starter tilberedningen med det samme.

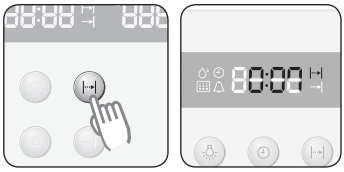


3 Vælg den ønskede vægt ved at dreje **knappen til kontrol med tid/temperatur** til højre og venstre. Forvarmningstiden (min:sek) vises, og nedtællingen starter fem sekunder efter, at vægten er valgt. For en opskrift uden forvarmning vises den resterende tilberedningstid (tim:min).



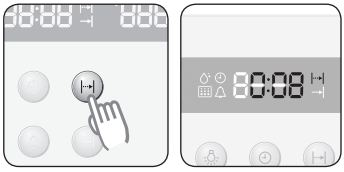
Nedtællingen til forvarmning er færdig
Når forvarmningen er færdig, bipper ovnen, og den resterende tilberedningstid (tim:min.) vises. Bevarer "tilstanden forvarmning", indtil madvarerne indsættes i ovnen, og du trykker på knappen **Tilberedningstid**.

4 Tryk på knappen **Tilberedningstid**. Den resterende tilberedningstid vises. Trin 1 i tilberedningen starter.



Når den når til tiden for "Vend rundt//omkring"
Den bipper for at informere om tid for "Vend rundt//omkring". Efter "Vend rundt//omkring" stopper tilberedningen og venter, indtil du trykker på knappen **Tilberedningstid**.

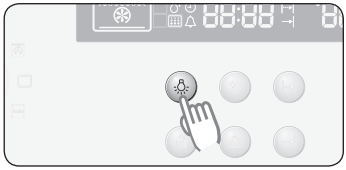
5 Tryk på knappen **Tilberedningstid**. Bippet stopper, og tilberedningen fortsætter.



TÆND OG SLUK FOR OVNLAMPEN

1 Tryk på knappen **Lampe**.

Første	Fra
Andet	tænder

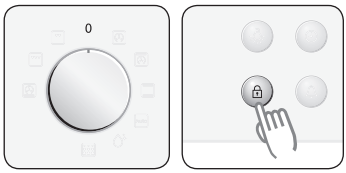


Lampen slukkes automatisk efter 5 minutter.

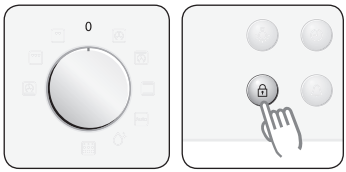
BØRNESIKRING

Du kan bruge børnesikringen i statussen standby.

1 Drej **knappen til valg af tilberedningsfunktion** til stillingen "Fra". Tryk på knappen **Børnesikring** i tre sekunder. ( ) vises i displayområdet.



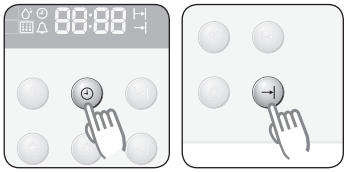
2 Drej **knappen til valg af tilberedningsfunktion** til stillingen "Fra". Tryk på knappen **Børnesikring** i tre sekunder igen for at låse op.



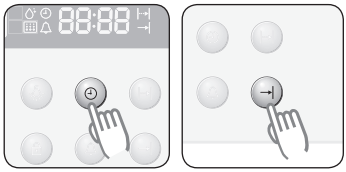
Hvis apparatet er låst, er knappen til oplåsning den eneste knap der fungerer.

SLUKNING AF BIPPEREN

1 For at afbryde bipperen skal du trykke på knapperne **Ur** og **Sluttid** samtidigt og holde dem nede i tre sekunder.



2 For at tænde for bipperen igen skal du trykke på knapperne **Ur** og **Sluttid** samtidigt og holde dem nede i tre sekunder.



OVNFUNKTIONER

Ovnens indeholder følgende funktioner

1. Konventionel

Anbefalet temperatur: 200 °C
Den konventionelle funktion er velegnet til bagning og stegning af fødevarer, der er anbragt på én plade/rist. Såvel de øverste som de nederste varmeelementer er aktive for at holde ovntemperaturen.
Vi anbefaler at forvarme ovnen i konventionel tilstand.

Madvare	Rille nr.	Udstyr	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Frossen lasagne (500-1000 g)	3	Grillrist	180-200	40-50
Hel fisk (e.g. dorade) (300-1000 g) 3-4 snit på hver side TILSÆT OLIE	3/2	Grillrist / bradepande	240	15-20
Flskefiletter (500-1000 g) 3-4 snit på hver side TILSÆT OLIE	3	Bageplade	200	13-20
Frosne kødretter (350-1000 g) hakket kød og med skinke, ost eller champignonfyld TILSÆT OLIE	3	Bageplade	200	25-35
Frosne vegetarretter og gulerødder, rødbeder eller kartofler (350-1000 g) TILSÆT OLIE	3	Bageplade	200	20-30
Svinekoteletter med ben (500-1000 g) TILSÆT OLIE, TILSÆT SALT OG PEBER	3/2	Grillrist / bradepande	200	40-50
Bagt kartoffel (skåret i halve) (500-1000 g)	3	Bageplade	180-200	30-45
Frosne kødruller fyldt med champignon (500-1000 g) TILSÆT OLIE	3	Bageplade	180-200	40-50
Sukkerbrødskage (250-500 g)	2	Grillrist	160-180	20-30
Marmorkage (500-1000 g)	2	Grillrist	170-190	40-50
Gærdejskage på fad med frugt og sprød top (1000-1500 g)	2	Bageplade	160-180	25-35
Muffins (500-800 g)	2	Grillrist	190-200	25-30

2. Overvarme + varmluft

Anbefalet temperatur: 190 °C
Overvarmeelementet er i drift, og blæseren kører for at cirkulere luften konstant.
Vi anbefaler at forvarme ovnen i overvarme + varmluftstilstand.

Madvare	Rille nr.	Udstyr	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Svinekød med ben (1000 g) PENSL MED OLIE OG KRYDDERIER	3/2	Grillrist / bradepande	180-200	50-65
Svinebov i folie (1000-1500 g) MARINADE	2	Bageplade	180-230	80-120
Hel kylling (800-1300 g) PENSL MED OLIE OG KRYDDERIER	2/1	Grillrist / bradepande	190-200	40-65
Steaks af kød eller fisk (400-800 g) TILSÆT OLIE, TILSÆT SALT OG PEBER	3	Grillrist / bradepande	180-200	15-35
Kyllingestykker (500-1000 g) PENSL MED OLIE OG KRYDDERIER	4/3	Grillrist / bradepande	200-220	25-35
Stegt fisk (500-1000 g) brug ovnfast fad PENSL MED OLIE	2	Grillrist	180-200	30-40
Roastbeef (800-1200 g) PENSL MED OLIE OG KRYDDERIER	2/1	Grillrist / bradepande Tilsæt 1 kop vand	200-220	45-60
Andebryst (300-500 g)	4/3	Grillrist / bradepande Tilsæt 1 kop vand	180-200	25-35

3. Varmluft

Anbefalet temperatur: 170 °C
Denne funktion tilbereder fødevarer, der er placeret i op til tre riller og er også velegnet til stegning.
Tilberedningen sker vha. varmeelementet på den fjerne ende, og blæseren fordeler varmen.
Vi anbefaler at forvarme ovnen i varmluftstilstand.

Madvare	Rille nr.	Udstyr	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Lammekam (350-700 g) PENSL MED OLIE OG KRYDDERIER	3/2	Grillrist / bradepande	190-200	40-50
Bagte bananer (3-5 stk.), skær med kniv i toppen, tilsæt 10-15 g chokolade, 5-10 g snittede nødder, kom sukkervand på, pak ind i aluminiumsfolie.	3	Grillrist	220-240	15-25
Bagte æbler 5-8 stk., hver 150-200 g Skær husene ud, tilsæt rosiner og syltetøj. Brug ovnfast fad.	3	Grillrist	200-220	15-25
Karbonader af hakket kød (300-600 g) TILSÆT OLIE	3	Bageplade	190-200	18-25
Kødruller med farsfyld, “russisk stil” (500-1000 g) PENSL MED OLIE	3	Bageplade	180-200	50-65
Frossen kroketter (500-1000 g)	2	Bageplade	180-200	25-35
Frosne ovnchips (300-700 g)	2	Bageplade	180-200	20-30
Frossen pizza (300-1000 g)	2	Grillrist	200-220	15-25
Æble- og mandelkage (500-1000 g)	2	Grillrist	170-190	35-45
Friske croissanter (200-400 g) (færdigdej)	2	Bageplade	180-200	15-25

4. Stor grill

Anbefalet temperatur: 240 °C
Den store grillfunktion griller store mængder af "fladt" kød, som f.eks. steaks, schnitzler og fisk. Den er også velegnet til ristning. Både det øverste varmeelement og grillen er tændt i denne tilstand.
Vi anbefaler at forvarme ovnen i stor grill-tilstand.

Madvare	Rille nr.	Udstyr	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Pølser (tykke) 5-10 stk.	4/3	Grillrist / bradepande	220	5 -8 vend 5 -8
Pølser (tynde) 8-12 stk.	4/3	Grillrist / bradepande	220	4 -6 vend 4 -6
Toast 5-10 stk.	5	Grillrist	240	1-2 vend 1-2
Toast med ost, 4-6 stk.	4/3	Grillrist / bageplade	200	4-8
Frosne pandekager med fyld, “russisk stil” (200-500 g)	3	Bageplade	200	20-30
Steaks (400-800 g)	4/3	Grillrist / bradepande	240	8-10 vend 5-7

5. Lille grill

Anbefalet temperatur: 240 °C
Denne indstilling er til grilning af mindre mængder af "flade" madvarer, som f.eks. steaks, schnitzler, fisk og toast, anbragt på midten af pladen. Kun det øverste element er i drift.
Vi anbefaler at forvarme ovnen i lille grill-tilstand.
Anbring madvarerne i midten af tilbehøret.

Madvare	Rille nr.	Udstyr	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Frossen ovncamembert (2-4 stk. à 75 g) KOM I KOLD OVN (inden forvarmning)	3	Grillrist	200	10-12
Frosne flûtes med topping (tomat-mozzarella eller skinke og ost)	3/2	Grillrist / bageplade	200	15-20
Frosne fiskepinde (300-700 g) KOM I KOLD OVN (inden forvarmning) TILSÆT OLIE	3/2	Grillrist / bageplade	200	15-25
Frosne fiskeburgere (300-600 g) KOM I KOLD OVN, TILSÆT OLIE	3	Bageplade	180-200	20-35
Frossen pizza (300-500 g) KOM I KOLD OVN (inden forvarmning)	3/2	Grillrist / bageplade	180-200	23-30

6. Undervarme + varmluft

Anbefalet temperatur: 190 °C
Tilstanden undervarme + varmluft er til opskrifter, der skal resultere i "fugtigt" fyld og en sprød bund, som f.eks. pizzaer, quiches lorraine og ostekager.
Vi anbefaler at forvarme ovnen i undervarme + varmluftstilstand.

Madvare	Rille nr.	Udstyr	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Æbletærte af gærdej, frossen (350-700 g)	3	Grillrist	180-200	15-20
Butterdejstærter med fyld, frossen, (300-600 g) PENSL MED ÆGGEBLOMME, KOM I KOLD OVN (inden forvarmning)	3	Bageplade	180-200	20-25
Kødboller i sovs (250-500 g) brug ovnfast fad	3	Grillrist	180-200	25-35
Butterdejsfrugttærte (500-1000 g) PENSL MED ÆGGEBLOMME	3	Bageplade	180	15-23
Cannelloni i sovs (250-500 g) brug ovnfast fad	3	Grillrist	180	22-30
Butterdejstærte med fyld (600-1000 g) PENSL MED ÆGGEBLOMME	3	Bageplade	180-200	20-30
Hjemmelavet pizza (500 -1000 g)	2	Bageplade	200-220	15-25
Hjemmelavet brød (700-900 g)	2	Grillrist	170-180	45-55

7. Automenuprogrammer

Følgende tabel indeholder 15 autoprogrammer til stegning, grillning og bagning. Den indeholder de pågældende mængder og relevante anbefalinger. Tilberedningstilstande og -tider er forudprogrammeret for at gøre det let for dig. Du kan bruge disse vejledninger ved tilberedning. Indsæt altid maden i en kold ovn.

Nr.	Madvare	Vægt/kg	Udstyr	Rille nr.
1	Frossen pizza	1- 0,3-0,6 2- 0,7-1,0	Grillrist	2
	Anbring frossen pizza på midten af grillristen. Vi anbefaler indstillingen 0,3-0,6 kg for tynde pizzaer og 0,7-1,0 kg for pizzaer med tykt fyld.			
2	Frosne ovnkartofler	1- 0,3-0,5 2- 0,5-0,7	Bageplade	2
	Fordel de frosne ovnchips på en bageplade. Den første indstilling anbefales til pommes frites, den anden indstilling anbefales til tykke ovnchips. Brug bagepapir. Vi anbefaler at vende efter 2/3 af tilberedningstiden.			
3	Frosne kroketter	1- 0,3-0,6 2- 0,7-1,0	Bageplade	2
	Fordel de frosne kartoffelkroketter jævnt på bagepladen. Vi anbefaler at vende dem efter 2/3 af tilberedningstiden.			
4	Frisk lasagne	1- 0,3-0,5 2- 0,8-1,0	Grillrist	3
	Brug et ovnfast fad. Kom afkølet eller hjemmelavet lasagne i midten af ovnen på trådnet.			
5	Dampet fisk	1. 0,2-0,4 2. 0,5-0,7 3. 0,8-1,0	Grillrist	2
	Anbring renset frisk fisk (f.eks. ørred, kuller, torsk) i et ovnfast fad med låg i en passende størrelse. Hæld væske i, indtil bunden af fadet er dækket, f.eks. 3-4 spsk. citronsaft, hvidvin eller vand, og læg låget på. Anbring fadet på grillristen. Hvis du foretrækker fisken stegt, skal du smøre fiskens skind med olivenolie og ikke tildække.			
6	Stegt kylling	1. 0,8-1,0 2. 1,1-1,3	Grillrist Bradepande	2 1
	Pensl den afkølede kylling med olie og krydderier, og vend brystsiden opad på grillristen.			
7	Steaks	1. 0,3-0,6 2. 0,6-0,8	Grillrist Bradepande	4 3
	Anbring 2-6 steaks ved siden af hinanden på grillristen. Den første indstilling er for tynde steaks, den anden indstilling er for tykke steaks. Vend, når biplyden høres. Tryk på knappen TILBEREDNINGSTID for at fortsætte den automatiske tilberedning.			

Nr.	Madvare	Vægt/kg	Udstyr	Rille nr.
8	Roastbeef	1. 0,6-0,8 2. 0,9-1,1 3. 1,2-1,4	Grillrist Bradepande	2 1
	Marinér roastbeefen, og anbring den på grillristen. Tilsæt en kop vand i brandepanden. Vend, når biplyden høres. Efter tilberedningen: Pak den ind i aluminiumsfolie, og lad den trække i 5-10 minutter.			
9	Kage	1. 0,5-0,6 2. 0,7-0,8 3. 0,9-1,0	Grillrist	2
	Kom dejen i en dyb, rund bageform i passende størrelse for bundtkage/rund kage. Dette program er velegnet til dej som f.eks. marmorkage, citronkage og hasselnøddekage.			
10	Muffins	1. 0,5-0,6 2. 0,7-0,8	Grillrist	2
	Anbring muffindejen i en muffinform af metal med plads til 12 muffins. Anbring formen på pladen. Vægtindstillingen 0,5-0,6 kg anbefales til muffins på 45 g, vægtindstillingen 0,7-0,8 kg anbefales til mellemstore muffins på 65 g.			
11	Hævning af dej	1. pizzadej 2. gærdej 3. surdej	Grillrist	2
	Den første indstilling er til hævning af gærdej til pizza, kage eller forhævning af brøddej. Anbring i et stort, rundt fad, og tildæk med stramtsiddende film. Indstilling 2 er til brøddej, som gærdej eller surdej. Indstilling 3 er til surdej. Ælt forhævet dej med håndkraft, kom det i en bageform, og tildæk med stramtsiddende film.			
12	Hvidt brød	1. 0,75-0,85	Grillrist	2
	Dette program er velegnet til brødblandinger med 500 g hvedemel. Følg instruktionerne på pakken. Kom gærdej i en aflang baneform. Pensl toppen af dejen med vand. Skær nogle snit med en kniv.			
13	Brød af usigtet mel	1. 0,75-0,85	Grillrist	2
	Dette program er velegnet til brødblandinger med 500 g hvede- og rugmel. Følg instruktionerne på pakken. Kom surdej i en passende, aflang bageform. Pensl toppen af dejen med vand. Skær nogle snit med en kniv.			
14	Boller / ciabatta	1. 0,2-0,4 2. 0,6-0,8	Bageplade	3
	Den første indstilling er velegnet til dej, der anvendes til små brødstykker, som f.eks. boller eller frisk dej til croissanter (4-8 stk.). Indstilling 2 er velegnet til dej, der anvendes til hjemmelavet ciabattabrød eller flûtes (2-6 stk.). Brug bagepapir.			
15	Hjemmelavet pizza	1. 0,2-0,6 2. 0,8-1,2	Bageplade	2
	Den første indstilling er velegnet til pizzasnacks (7-9 stk.) Indstilling 2 er velegnet til én pizza (rund eller i form). Vægtindstillingerne er inkl. tilbehør, som f.eks. sovs, grøntsager, ost og skinke. Hvis du foretrækker kraftig bruning, anbefaler vi at forvarme ovnen i tilstanden undervarme samt varmluft i 5 minutter.			

TESTMÅLTIDER

I henhold til standard EN 60350

1. Bagning

Anbefalingerne for bagning gælder for en forvarmet ovn.

Type	Udstyr og bemærkninger	Rille nr.	Tilstand	Temp. (°C)	Tilberednings-tid (min.)
Små kager	Bageplade	2	Konventionel	170-190	15-25
	Bradepande + bageplade	1 + 4	Varmluft	150-170	20-30
Fedtfattig sukker-brøds-kage	Bageform på grillrist (slip let-springform Ø 26 cm)	1	Konventionel	160-180	25-35
Æblepie	Grillrist + bageplade + 2 slip let-springforme (ø 20 cm)	1+3	Varmluft	170-190	80-100
	Grillrist + 2 slip let-springforme Ø 20 cm	1 placeret diagonalt	Konventionel	180-200	75-85

2. Grilning

Forvarm den tomme ovn i fem minutter vha. stor grill-funktionen.
Brug denne funktion med den højeste temperaturindstilling på 300 °C.

Type	Udstyr og bemærkninger	Rille nr.	Tilstand	Temp. (°C)	Tilberedningstid (min.)
Toast af franskbrød	Grillrist	5	Stor grill	300	1· 1-2 2· 1-1½
Burgere	Grillrist / bradepande (til opsamling af dryp)	4 / 3	Stor grill	300	1· 7-10 2· 5-8

rengøring og vedligeholdelse

SELVRENSNING

Denne tilstand er til automatisk rensning af ovnen.
Denne tilstand afbrænder det tiloversblevne fedt, så det kan aftørres, når ovnen er afkølet.
Under selvrensningen (pyrolytisk selvrensning) låses ovnlågen automatisk.

Låsning af lågen ( )	Når ovntemperaturen når op til 300 °C, låses lågen af hensyn til sikkerheden automatisk.
Oplåsning	Når ovntemperaturen falder til under 260 °C, låses lågen automatisk op.

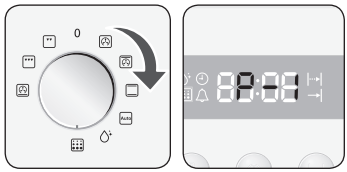
Advarsel

- Under denne proces bliver ovnen meget varm.
- Børn skal holdes på sikker afstand.

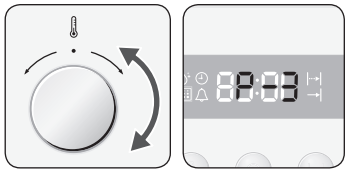
Vigtigt: Inden du bruger funktionen til selvrensning, skal alt tilbehør tages ud af ovnen.

Fjern på forhånd alle større stykker snavs.
Da tykke madrester, fedt og kødsaft er brændbart, kan der opstå ild i ovnen under selvrensningen.

1. Drej **indstillingsknappen** til tilstanden Selvrensning.



2. Drej **knappen til kontrol med tid/temperatur** til niveau 1, 2 eller 3, afhængigt af hvor snavset ovnen er. Hvis der går fem sekunder, hvor der ikke foretages yderligere indstillinger, starter ovnen automatisk på det valgte niveau.



Rille	Varighed
P1 (lav)	ca. 120 minutter
P2 (mellem)	ca. 150 minutter
P3 (høj)	ca. 180 minutter

3. Når ovnen er kølet af, skal du aftørre ovnlågen og omkring ovnens kanter med en fugtig klud.

DAMPRENGØRING

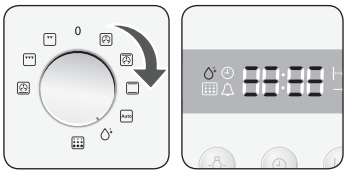
1. Fjern alt tilbehøret fra ovnen.

2. Kom ca. 0,4 l vand i bunden af den tomme ovn. Brug kun almindeligt vand – ikke destilleret vand.

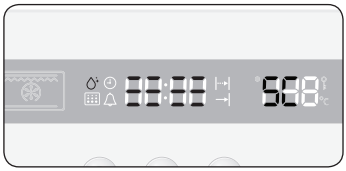
3. Luk ovnlågen.

⚠ **Forsigtig**
Der kan kun tændes for systemet til damprengøring, når ovnen er afkølet helt til stuetemperatur. Sørg for, at ovnen afkøles helt, hvis det ikke fungerer.

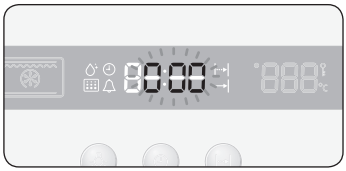
4. Drej **indstillingsknappen** til tilstanden Damprensning.



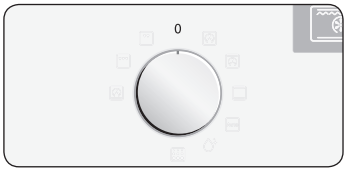
5. Efter nogen tid er varmeelementet færdigt med at være i drift, og dets lampe forbliver tændt.



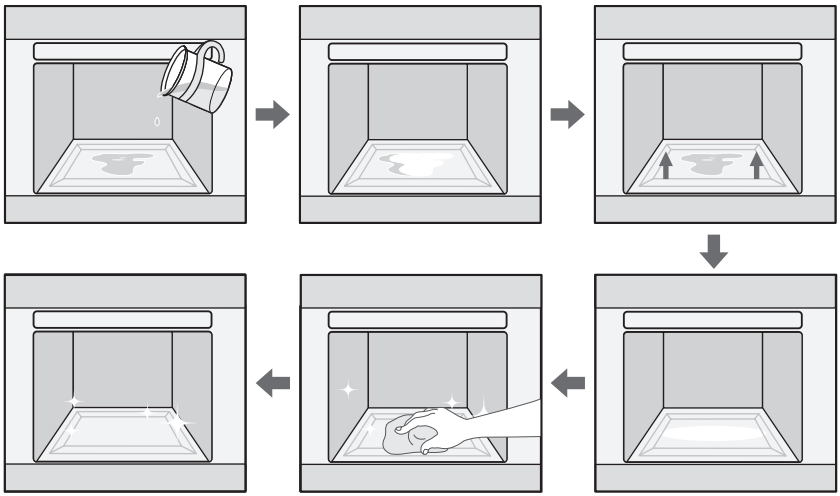
6. Når handlingen er færdig, blinker displayet, og slutningen indikeres med et bip.



7. Drej **indstillingsknappeb** til "Fra" for at afslutte handlingen og rengøre ovnens indre.



EFTER DEAKTIVERING AF DAMPRENGØRINGEN



Tip

- Pas på, hvis du åbner ovnlågen inden damprengøringsproceduren er slut. Vandet på bunden er varmt.
- Lad aldrig overskydende vand blive i ovnen i længere tid, f.eks. natten over.
- Åbn ovnlågen, og fjern overskydende vand med en svamp.
- Brug svamp med sæbe, en blød børste eller en nylonskurebørste, og aftør ovnens indre. Besværligt snavs kan fjernes med en nylonskurebørste.
- Kalksten kan fjernes med en klud med eddike.
- Gør rent med rent vand, og aftør med en blød klud (husk at aftørre under ovnlågens tætning).
- Hvis ovnen er meget snavset, kan proceduren gentages, efter at ovnen er afkølet.
- Hvis ovnen er alvorligt snavset med fedt, f.eks. efter stegning eller grilning, anbefales det, at du gnider sæbe ind i snavset, inden du bruger ovnens rengøringsfunktion.
- Efter rengøring skal du lade lågen stå på klem i en vinkel på 15 °, så den emaljerede overflade inde i ovnen kan tørre ordentligt.

Hurtig tørring

1. Lad ovnlågen stå på klem i en vinkel på ca. 30 °.
2. Drej **indstillingsknappen** til tilstanden enkelt.
3. Tryk på **ovnknappen**.
4. Drej **knappen til kontrol med tid/temperatur** til varmluft.
5. Indstil tilberedningstiden til ca. 5 minutter og temperaturen til 50 °C.
6. Sluk for ovnen, når denne periode er gået.

⚠ **Advarsel**

Brug ikke højtryks- eller damprensere til rengøring af ovnen.

Ovnens ydre

- Til rengøring af ovnens indre og ydre skal du bruge en klud og et mildt rengøringsmiddel eller varmt sæbevand.
- Tør efter med køkkenrulle eller en tør klud.
- Brug ikke skurepulver, ætsende eller slibende produkter.

Ovnens forsider af rustfrit stål

- Brug ikke ståluld, skuresvampe eller slibemidler. Dette kan beskadige finishen.

Ovnens aluminiumsforsider

- Aftør pladen forsigtigt med en blød klud eller mikrofiberklud og et mildt rengøringsmiddel til vinduer.

⚠ **Advarsel**

Sørg for, at ovnen er kold inden rengøring.

Ovnens indre

- Rengør ikke lågens tætning med hænderne.
- Brug ikke grove skuresvampe eller rengøringssvampe.
- Brug kommercielt tilgængelige ovnrengøringsmidler for at undgå at beskadige de emaljerede ovnoverflader.
- For at fjerne besværligt snavs skal du bruge et særligt ovnrensemiddel.

Tilbehør

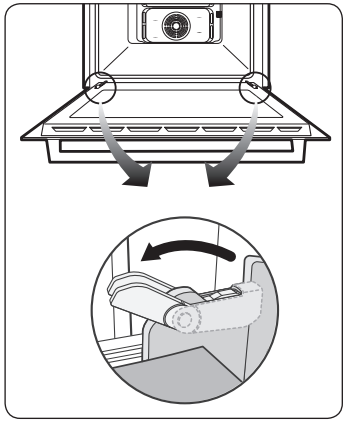
Vask alle bageforme og tilbehør efter hver anvendelse, og aftør med køkkenrulle. For at lette rengøringen kan du sætte i blød i varmt sæbevand i ca. 30 minutter.

RENGØRING AF OVNLÅGEN

Ved normalt brug bør ovnlågen ikke fjernes, men hvis det er nødvendigt at fjerne den, f.eks. ved rengøring, skal du følge disse instruktioner. Ovnlågen er tung.

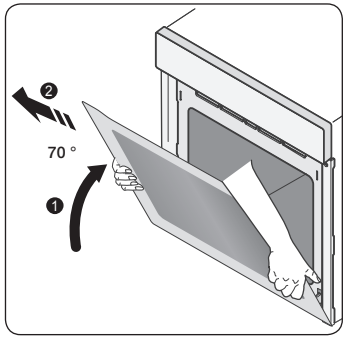
Afmontering af lågen

1. Åbn clipsene ved begge hængsler.



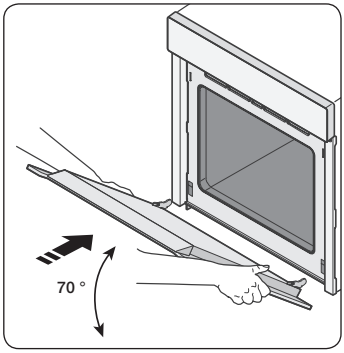
2. Tag med begge hænder fat på midten af ovnlågen.

3. Drej lågen til omkring 70 °, indtil hængslerne kan tages helt ud af hængselhullerne.

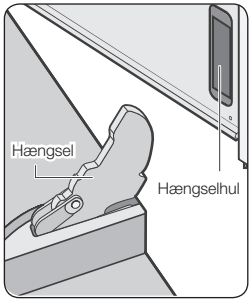


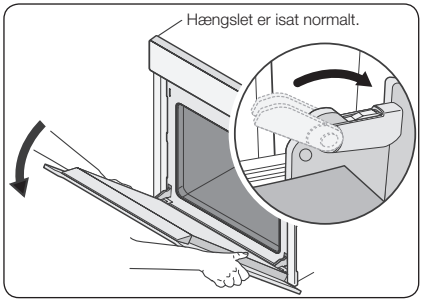
Montering af lågen

1. Mens clipsene stadig er åbne, skal du justere lågens hængsler med hængselhullerne.



2. Drej lågen mod vandret position, og drej clipsene til de lukkes.





Ovnlågens glas

Ovnlågen er udstyret med tre lag glas, der er placeret mod hinanden. Det inderste og det midterste lag kan fjernes for rengøring.

Advarsel

- Når som helst lågen er fjernet fra ovnen, bør clipsene være åbne.
- Brug ikke hårde, slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til rengøring af ovnlågen. Disse kan ridse overfladen, og det kan medføre, at glasset splintres.
- Når lågen er monteret, kan afmontering af nogle af delene (lågens glas eller andre dele) fra lågen medføre personskade.

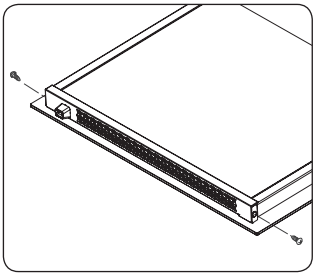
Vigtigt

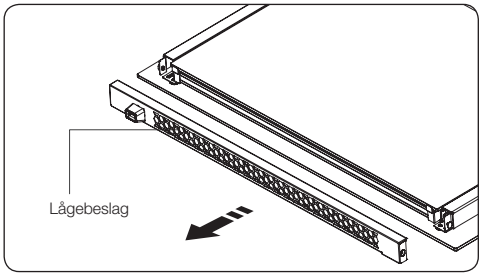
Glasset kan gå i stykker, hvis du bruger stor kraft, specielt ved kanterne på det forreste lag.

Demontering af lågen

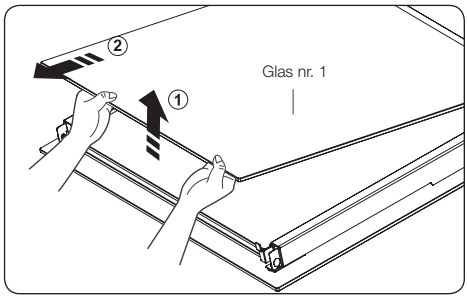
1. Fjern de to skruer i lågens venstre og højre side.

2. Tag lågehængslet af.

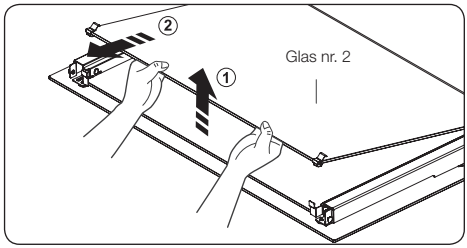




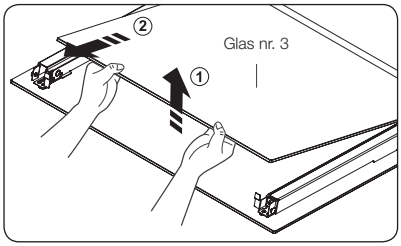
3. Fjern det inderste glas (glas nr. 1) fra lågen.

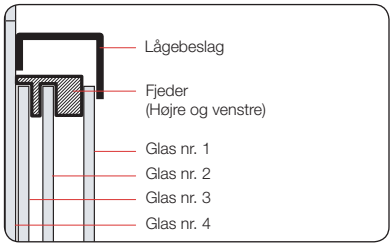


4. Fjern det inderste glas (glas nr. 2) og fjedre fra lågen.



5. Fjern glas nr. 3 fra lågen.





Bemærkning

Rengør lagene med varmt vand eller opvaskemiddel, og polér tørt med en tør, ren klud.

Samling af lågen

1. Rengør glasset og de indvendige dele med varmt sæbevand.

Bemærkning

Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skurepulver til pander. Brug en svamp med flydende rengøringsmiddel eller varmt sæbevand.

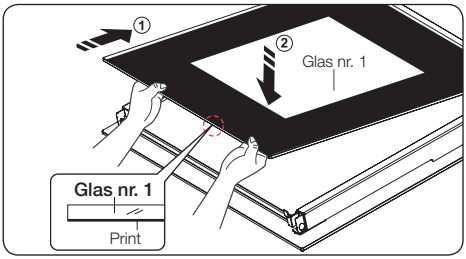
2. Sæt glas nr. 3 på plads.

3. Fastgør de to fjedre øverst på glas nr. 2, og anbring glas nr. 2

4. Anbring glas nr. 1 og lågehængslet på lågen.

Bemærkning

Ved samling af inderglas 1, skal du anbringe print i nedadgående retning.



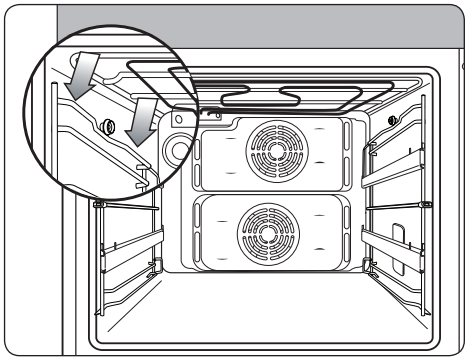
5. Fastgør de to skruer på begge sider af lågen.

SIDESKINNER

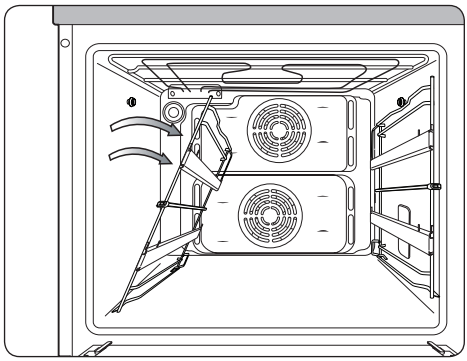
Ved rengøring af ovnens indre kan begge sideskinner fjernes.

Afmontering af sideskinnerne

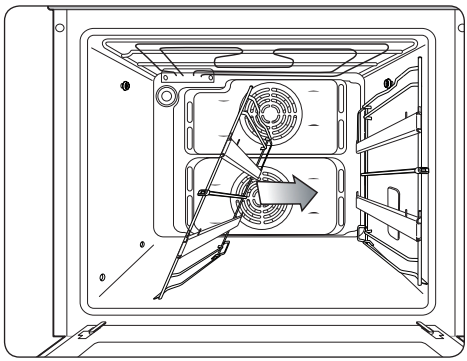
1. Tryk på den midterste del af sideskinnens øverste del.



2. Drej sideskinnen ca. 45 °.



3. Træk, og fjern sideskinnen fra de to huller i bunden.



Montering: Gentag trinnene 1, 2 og 3 i omvendt rækkefølge.

UDSKIFTNING AF PÆREN

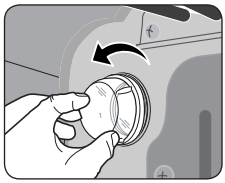
Fare for elektrisk stød
Udfør følgende trin, inden du udskifter pæren i ovnen:

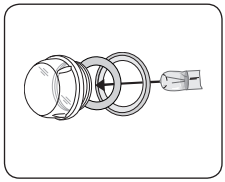
- Sluk for ovnen,
- afbryd ovnen fra strømforsyningen, og
- beskyt ovnpæren og glasdækslet ved at anbringe en klud nederst i ovnen.

Du kan købe en pære hos et Samsung-servicecenter.

Udskiftning af den bageste ovnpære og rengøring af glasdækslet

1. Fjern dækslet ved at dreje mod uret.
2. Fjern metalringen og isoleringsringen, og rengør glasdækslet.
3. Udskift om nødvendigt pæren med en 25 watt, 230 V, 300 °C varmeresistent ovnpære.
4. Fastgør metalringen og isoleringsringen til glasdækslet.
5. Sæt glasdækslet på plads.





SPØRGSMÅL, SVAR OG FEJLFINDING

Hvad skal jeg gøre, hvis ovnen ikke varmer?

Kontrollér for at se, om en af følgende handlinger løser problemet:

- Der er måske ikke tændt for ovnen. Tænd for ovnen.
- Uret er måske ikke indstillet. Indstil uret (se afsnittet “Indstilling af uret”).
- Kontrollér for at se, om de nødvendige indstillinger er foretaget.
- Der kan være sprunget en sikring, eller et afbryderrelæ er udløst. Udskift sikringen, eller nulstil relæet. Tilkald en autoriseret el-installatør, hvis dette sker flere gange.

Hvad skal jeg gøre, hvis ovnen, selvom jeg har indstillet ovnfunktion og temperatur, ikke varmer?

Der kan være problemer med de interne elektriske forbindelser. Kontakt dit lokale servicecenter.

Hvad skal jeg gøre, hvis der vises en fejlkode, og ovnen ikke varmer?

Der er en fejl i de elektriske forbindelser. Kontakt dit lokale servicecenter.

Hvad skal jeg gøre, hvis tidsdisplayet blinker?

Der har været en strømafbrydelse. Indstil uret (se afsnittet “Indstilling af uret”).

Hvad skal jeg gøre, hvis ovnlyset ikke lyser?

Ovnlyset er i stykker. Udskift ovnpæren (se afsnittet “Udskiftning af pæren”).

Hvad skal jeg gøre, hvis ovnens blæser kører, uden at den er blevet indstillet?

Når du har brugt ovnen, fortsætter blæseren med at køre, til ovnen er afkølet. Kontakt dit lokale servicecenter, hvis blæseren fortsætter med at køre, efter at ovnen er afkølet.

FEJL- OG SIKKERHEDSKODER

Fejl- og sikkerhedskoder	Generelle funktioner	Løsning
E-2*[1)]	**FEJL VED TEMPERATURSENSOR**	Kontakt dit lokale Samsung-servicecenter.
S-01	**SIKKERHEDSAFBRYDELSE** Ovnen har været i fortsat brug ved indstillet temperatur i lang tid.	Sluk for ovnen, og fjern madvarerne. Lad ovnen blive kold, inden du bruger den igen.
-SE- **E-0*[1)]**	En fejl i ovnen kan medføre ringe ydelse og sikkerhedsproblemer. Stop med det samme med at bruge ovnen.	Kontakt dit lokale Samsung-servicecenter.

1) * henviser til alle tal eller tegn.

TEKNISKE DATA

Strømkilde		230 V ~ 50 Hz
Volumen (brugbar kapacitet)		65 ℓ
Udgangseffekt		MAKS. 3400 W
Vægt	Netto	Ca. 42 kg.
	Forsendelse	Ca. 46 kg.
Dimensioner (B x H x D)	Udvendig	595 x 595 x 566 mm
	Ovnrum	440 x 365 x 405 mm

Denmark

Korrekt affaldsbortskaffelse af dette produkt (elektrisk & elektronisk udstyr)

Mærket på dette produkt, på tilbehør eller i den medfølgende dokumentation betyder, at produktet og elektronisk tilbehør hertil (f.eks. oplader, hovedsæt, USB-ledning) ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald efter endt levetid. For at undgå skadelige miljø- eller sundhedspåvirkninger på grund af ukontrolleret affaldsbortskaffelse skal ovennævnte bortskaffes særskilt fra andet affald og indleveres behørigt til fremme for bæredygtig materialegenvinding.

Forbrugere bedes kontakte forhandleren, hvor de har købt produktet, eller kommunen for oplysning om, hvor og hvordan de kan indlevere ovennævnte med henblik på miljøforsvarlig genvinding.

Virksomheder bedes kontakte leverandøren og læse betingelserne og vilkårene i købekontrakten. Dette produkt og elektronisk tilbehør hertil bør ikke bortskaffes sammen med andet erhvervsaffald.

bemærkning

SAMSUNG ELECTRONICS

SPØRGSMAL ELLER KOMMENTARER

LAND	RING	ELLER BESØG OS ONLINE PA
AUSTRIA	0810-SAMSUNG (7267864,€ 0.07/Min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr(French)
DENMARK	70-70-19-70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227 515	
FRANCE	01-48-63-00-00	
GERMANY	01805-SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG (726-7864)	
LUXEMBURG	261-03-710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0.10/Min)	
NORWAY	815-56-480	
PORTUGAL	80820-SAMSUNG (726-7864)	
SPAIN	902-1-SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771-726-7864 (SAMSUNG)	
U.K	0845-SAMSUNG (7267864)	
EIRE	0818-717100	
SWITZERLAND	0848-SAMSUNG (7267864, CHF0.08/Min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr(french)

Kodenr.: DG68-00231W